



PREFEITURA MUNICIPAL DE LAGOA SANTA

TERMO DE REFERÊNCIA

SOLICITANTES:

- ☐ GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL
- ☒ SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO E GESTÃO
- ☐ SECRETARIA MUNICIPAL DE FAZENDA
- ☐ SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO URBANO
- ☒ SECRETARIA MUNICIPAL DE BEM ESTAR SOCIAL
- ☒ SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
- ☒ SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PARÂMETROS:

Forma de Realização	☒ Eletrônico	☐ Não eletrônico
SRP	☒ Sim	☐ Não

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

1.1. Constitui objeto do presente termo de referência à contratação de empresa do ramo alimentício, para fornecimento de refeições tipo marmitex, em atendimento a Secretaria Municipal de Planejamento e Gestão, Secretaria Municipal de Bem Estar Social, Secretaria Municipal de Saúde e Secretaria Municipal de Educação do município de Lagoa Santa/MG.

1.2. O prazo de vigência da contratação será de 12 meses.

1.3. O prazo previsto no item anterior poderá ser prorrogado nos termos da Lei Federal 14.133/2021.

2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Prefeitura Municipal de Lagoa Santa, através de suas Secretarias Municipais, desempenha atividades que exigem o fornecimento de refeições.

2.2. Na Secretaria Municipal de Saúde, destacam-se as atividades desempenhadas através dos Centros de Atenção Psicossocial – CAPS (Adulto, Álcool Drogas e Infantil, cujo período de assistência garantia o direito humano à alimentação, este legitimado pela Portaria GM/MS nº 336 de 19 de fevereiro de 2002, que inclui a refeição entre as atividades que deverão ser desenvolvidas pela assistência do CAPS.

2.3. Na Secretaria Municipal de Bem-estar Social, também em alinhamento com a garantia do direito humano à alimentação, é fornecida alimentação para os usuários assistidos através do Centro de Referência Especializado para Pessoas em Situação de Rua – Centro POP, alinhado ao Decreto nº 7.053 de 23 de dezembro de 2009, que institui a Política Nacional para a População em Situação de Rua, o qual prevê como um dos objetivos a referida política a



PREFEITURA MUNICIPAL DE LAGOA SANTA

implementação de “ações de segurança alimentar e nutricional suficientes para proporcionar acesso permanente à alimentação pela população em situação de rua à alimentação, com qualidade”.

2.4. Ademais, também é necessário atendimento a demanda de alimentação de servidores municipais e participantes de eventos, capacitações e conferências realizadas pelo Poder Público, esta comum às Secretarias Municipais de Saúde, Gestão, Bem-estar social e Educação.

2.5. Neste sentido, é necessário oferecer refeições de qualidade, nutricionalmente balanceadas e higienicamente seguras aos que delas necessitem.

2.6. Estando, pois, caracterizada a natureza contínua da demanda de fornecimento de refeições, verificou-se que, atualmente, a aquisição é feita através da Ata de Registro de Preços nº 027/2024, da Prefeitura de Lagoa Santa, cuja vigência é até o dia 05/05/2025, sendo necessário garantir, em tempo hábil, a sua manutenção, afastando a incidência de impactos assistenciais.

2.7. A solução escolhida considera a necessidade de continuidade do fornecimento atualmente ofertado, com todas as especificidades acima descritas, bem como, a disposição de estrutura, pessoal e serviço de entrega necessário.

2.8. Ademais, a solução escolhida já é prática adotada pela Prefeitura Municipal de Lagoa Santa e atende integralmente, e de maneira eficiente, a demanda.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

3.1. A prática da Administração é priorizar a contratação da solução como um todo, evitando-se o risco de adquirir apenas parte da solução, com consequente impossibilidade de atender a demanda apresentada, sendo assim, os serviços a serem contratados compreendem a produção e distribuição de alimentos prontos para o consumo;

3.2. Estão incluídas dentre as atividades do contrato: aquisição e conservação de matérias primas e insumos; pré preparo; preparo; cocção, embalagem, transporte e distribuição de refeições acompanhada bem como talheres e a contratação e administração de todo o pessoal envolvido na execução dos serviços relacionados no contrato;

3.3. A contratação do fornecimento de refeições em marmitex, nutricionalmente balanceadas e higienicamente seguras aos usuários dos serviços de saúde e de bem-estar social, além dos servidores e participantes de eventos, capacitações e conferências realizadas pelo Poder Executivo Municipal, incluindo o serviço de entrega no tempo e local determinados pelo contratante é solução eficaz que atende as necessidades e obrigações legais específicas de cada secretaria, em especial Portaria GM/MS nº 336 de 19 de fevereiro de 2002, que inclui a refeição entre as atividades que deverão ser desenvolvidas pela assistência do CAPS e Decreto nº 7.053 de 23 de



PREFEITURA MUNICIPAL DE LAGOA SANTA

dezembro de 2009, que institui a Política Nacional para a População em Situação de Rua.

3.4. Ademais, a solução atende ao princípio da economicidade e minimiza os gastos públicos, não sendo necessário licitar para aquisição de alimentos, contratar ou dispor de infraestrutura e mão de obra para preparo das refeições, bem como evita custos logísticos de entrega das refeições.

3.5. A luz do princípio do desenvolvimento nacional sustentável, a contratação evita o desperdício de alimentos, e prevê embalagens 100% recicláveis, além da correta destinação dos resíduos, para diminuição dos impactos ambientais

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. Do referenciamento legal, regulamentar e normativo:

4.1.1. Na execução do objeto deste termo de referência, assegurar-se-á a adoção de boas práticas, em conformidade com as disposições legais, normativas e regulamentações aplicáveis. Deverá ser garantida a qualidade dos produtos e da mão de obra empregada, assegurando-se a excelência e o atendimento aos padrões estabelecidos.

4.1.1.1. Em especial observando:

4.1.1.2. A Lei nº 9.782/99, que define o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, cria a ANVISA e dá outras providências.

4.1.1.3. Decreto nº 3029/1999, que aprova o Regulamento da ANVISA.

4.1.1.4. Resolução de Diretoria Colegiada nº 216, de 15 de setembro de 2004, alterada pela RDC Anvisa nº 52, de 29 de setembro de 2014, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação

4.1.1.5. Resolução de Diretoria Colegiada nº 218, de 29 de julho de 2005, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Higiênico-Sanitários para Manipulação de Alimentos e Bebidas Preparados com Vegetais, e nas demais normas pertinentes. Resolução de Diretoria Colegiada nº 27/2010 ANVISA, que estabelece as categorias de alimentos e embalagens dispensadas e com obrigatoriedade de registro sanitário.

4.1.1.6. Resolução de Diretoria Colegiada nº 843/2024 ANVISA, que estabelece as categorias de alimentos e embalagens dispensadas e com obrigatoriedade de registro sanitário.

4.1.1.7. Resolução SES/MG nº 6458, de 05 de novembro de 2018, que divulga o Regulamento Técnico que estabelece os requisitos mínimos de Boas Práticas de armazenamento, distribuição e transporte de alimentos, incluindo as bebidas e água para consumo humano, embalagens destinadas a entrar em contato direto com alimento, matérias-primas alimentares, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia, no âmbito do Estado de Minas Gerais.



PREFEITURA MUNICIPAL DE LAGOA SANTA

4.1.1.8. No que couber, deverão ser observadas às disposições contidas no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis - CGU/AGU.

4.2. Do critério de seleção técnica e da documentação técnica exigida para habilitação:

4.2.1. Atestado(s) de capacidade técnica, assinados, datados e com os signatários devidamente identificados com o nome completo e cargo, que comprove que o licitante prestou ou presta os serviços compatíveis com o objeto do edital.

4.2.1.1. A exigência do Atestado de Capacidade técnica fundamenta-se na garantia de segurança à municipalidade em celebrar contrato com o setor privado, considerando a necessidade de contratação de empresas com experiência e com capacidade de fornecimento dos itens especificados neste Termo de Referência.

4.2.2. Alvará de funcionamento emitido pela Prefeitura sede da licitante.

4.2.2.1. A exigência fundamenta-se na certificação da necessidade operação de forma regular e segura do licitante, sendo o alvará documento apto a tal comprovação.

4.2.3. Apresentar licença Sanitária emitida pela Secretaria de Estado de Saúde ou Secretaria Municipal de Saúde, quando Gestão Plena.

4.2.3.1. A exigência fundamenta-se na certificação da necessidade operação de forma regular e segura do licitante, sendo o alvará documento apto a tal comprovação.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1. Dinâmica de execução do objeto:

5.1.1. Da entrega:

5.1.1.1. O local de entrega será dentro do perímetro municipal de Lagoa Santa em local indicado na autorização de fornecimento.

5.1.1.1.1. Salvo orientação expressa em sentido contrário, o horário estabelecido para entregas e recebimento será das 9h00 às 17h00.

5.1.2. **Do prazo de entrega:**

5.1.2.1. O prazo para entrega do objeto contratual será até 03 (três) horas, contados a partir do envio da autorização de fornecimento.

5.1.2.1.1. Para os serviços executados diariamente, será informado até as 09h30min da manhã de cada dia a lista de usuários para o preparo da refeição e a entrega deverá ser efetuada até as 11h30min

5.1.2.1.2. Os pedidos eventuais serão realizados com até 3 (três) horas de antecedência de sua entrega, no qual será informado o tipo de dieta a ser seguida.



PREFEITURA MUNICIPAL DE LAGOA SANTA

5.1.2.1.3. O fornecedor deverá entregar as refeições em quantidades, horários e locais estipulados na Ordem de Serviço, observando uma antecedência de 30 (trinta) minutos dos horários das refeições.

5.1.2.2. A contratada deverá notificar o contratante imediatamente em caso de qualquer potencial atraso na entrega, especificando a natureza do problema, o impacto esperado sobre o cronograma de entrega e as medidas que estão sendo tomadas para mitigar o atraso.

5.1.2.3. A aceitação do objeto não eximirá a contratada de sua responsabilidade pela pontualidade e conformidade da

5.1.2.4. Em caso de atraso na entrega do objeto, sem justificativa aceitável pelo contratante, aplicar-se-ão as penalidades previstas nos instrumentos contratuais e na Lei.

5.1.2.5. A ocorrência de quaisquer alterações no prazo de entrega que se façam necessárias por motivos alheios à vontade da contratada deverá ser imediatamente comunicada ao contratante, que analisará a situação e poderá conceder uma extensão do prazo, se julgar pertinente.

5.1.2.6. A efetiva entrega do objeto será formalizada por meio de termo de aceite provisório ou definitivo, assinado pelos representantes do contratante e do Fornecedor, conforme as condições estabelecidas.

5.1.3. Do prazo de substituição de objetos entregues em desconformidade:

5.1.3.1. Não serão aceitos objetos em desconformidade ao especificado no termo de referência, devendo ser substituídos no prazo de 45 (quarenta e cinco) minutos, sem custos adicionais, contado do recebimento da comunicação.

5.1.3.1.1. No ato do recebimento das refeições, será realizada a conferência de todos os itens fornecidos conforme a ordem de serviço;

5.1.3.1.2. As refeições devem ser entregues com suas características organolépticas preservadas e devidamente acondicionadas em embalagens individuais lacradas, que garantam a segurança do alimento no ato do recebimento, bem como devem ser acompanhadas de talheres descartáveis;

5.1.4. Da garantia do objeto:

5.1.4.1. Será aplicada ao serviço as regras previstas na da Lei Federal nº. 8.078, de 1990, especialmente a garantia legal estabelecida pelo art. 26 da referida Lei.

5.1.5. Demais condições:



PREFEITURA MUNICIPAL DE LAGOA SANTA

5.1.5.1. É **vedada a subcontratação**, cessão ou transferência parcial ou total destes serviços.

5.1.5.2. As refeições devem ser fornecidas em embalagem acondicionada adequada e térmica tipo "marmitex" de tamanho nº 8 (oito).

5.1.5.3. As refeições devem conter a seguinte composição:

- a) Arroz e feijão;
- b) Prato principal (carne bovina, suína, frango ou peixe, e ovo como complemento)
- c) Guarnição (legume/verdura/massa/preparação à base de farinhas)
- d) Salada (folha/legume) 02 tipos (embalagem descartável individual).

5.1.5.4. As refeições devem ser preparadas no dia, mantendo as características organolépticas: cor, sabor, odor, textura, e garantindo a segurança alimentar dos consumidores.

5.1.5.5. As refeições devem ser preparadas com alimentos de primeira qualidade, dentro do prazo de validade, fresco, in-natura, de acordo com as normas que regem a matéria, condições estas extensivas aos fornecedores que abastecerão a licitante vencedora

5.1.5.6. Não será permitido o reaproveitamento de sobras de alimentos pré-preparados e/ou prontos de uma refeição em outro período, bem como a reutilização de óleo queimado, sujo ou proveniente de frituras de alimentos diferentes entre si, conforme, informe Técnico nº 11 de 5 de outubro de 2004 da ANVISA.

5.1.5.7. As refeições deverão ser preparadas por mão de obra qualificada e preparadas no dia do seu consumo, assegurando que as normas de higiene e conservação sejam plenamente atingidas em conformidade com a legislação vigente.

5.1.5.8. Os (as) cozinheiros (as) e ajudantes de cozinha deverão trabalhar com os seus cabelos devidamente cobertos, bem como utilizar luvas, máscaras descartáveis, aventais e botas de plástico, para garantir a higiene no manuseio dos alimentos.

5.1.5.9. A embalagem dos marmitex deverá ser aluminizada, hermeticamente fechada para manter o calor dos alimentos, sem possibilidade de entrada de agentes contaminantes.

5.1.5.10. A salada deverá estar armazenada em recipiente próprio, separado da refeição principal.

5.1.5.11. Fornecer garfos, facas e colheres descartáveis.

5.1.5.12. Todas as despesas com o transporte, alimentação, impostos e quaisquer outras taxas decorrentes do fornecimento e



PREFEITURA MUNICIPAL DE LAGOA SANTA

transporte das refeições até o local de destino correrão por conta do fornecedor.

6. MODELO DE GESTÃO E ACOMPANHAMENTO DOS INSTRUMENTOS CONTRATUAIS

6.1. Dos atores:

6.1.1. A gestão do contrato será conferida Deborah Vieira Costa, sendo substituída quando necessário pela servidora Sheila Rafaela Rodrigues Gonçalves.

6.1.2. A fiscalização técnica será conferida ao servidor Gabriel Eugenio Matos Silva, sendo substituído quando necessário pelo servidor Bruno de Oliveira Jales

6.1.3. A indicação acima configura designação formal da autoridade superior, a qual considera competência técnica, oportunidade e conveniência.

6.2. Da comunicação:

6.2.1. No início da vigência dos instrumentos firmados, a empresa contratada deverá designar um representante autorizado para o recebimento de pedidos, esclarecimento de dúvidas e atendimento de demandas.

6.2.1.1. A comunicação ocorrerá preferencialmente via e-mail, podendo ser substituída por contato telefônico ou correspondência quando necessário.

6.3. Da fiscalização técnica:

6.3.1. A fiscalização técnica consistirá na inspeção detalhada e uma avaliação criteriosa do objeto contratado. Este processo incluirá verificações que deverão estar alinhadas com as especificações e exigências delineadas no edital e termo de referência, em especial:

6.3.1.1. Conformidade da quantidade entregue;

6.3.1.2. Aderência aos padrões de qualidade estipulados;

6.3.1.3. A correta aplicação dos métodos de execução;

6.3.1.4. O cumprimento estrito dos prazos estabelecidos.

6.4. Da fiscalização Administrativa:

6.4.1. A fiscalização administrativa consistirá na verificação contínua das condições de habilitação do contratado, bem como o acompanhamento do recolhimento das obrigações fiscais, trabalhistas e previdenciárias, quando aplicável, além do controle administrativo em relação a reajustes, repactuações e providências em caso de inadimplemento.

6.5. Das sanções administrativas:

6.5.1. O não cumprimento do estabelecido no edital, termo de referência, instrumentos contratuais e legislação aplicável



PREFEITURA MUNICIPAL DE LAGOA SANTA

sujeitará o fornecedor às penalidades e sanções previstas na Lei Federal 14.133/21 e no Decreto Municipal 4.809/23.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO, PAGAMENTO E ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

7.1. Da medição:

7.1.1. A medição do objeto se dará pela verificação de conformidade do quantitativo entregue seguido pela verificação da adequação às especificações do edital e seus anexos.

7.1.2. O fornecedor deverá apresentar 01 Nota Fiscal para cada Solicitação de Fornecimento por ele recebida, esclarecendo-se que não sendo aceitas rasuras ou informações incorretas quanto ao histórico da mesma e dados do comprador,

7.1.2.1. Em caso de inconformidade da Nota Fiscal, o documento deverá ser substituído no prazo de 24 (vinte e quatro) horas.

7.2. Do pagamento:

7.2.1. O pagamento será efetuado observando a ordem cronológica para cada fonte diferenciada de recursos e será realizado no prazo máximo de 30 (trinta) dias após recebimento da nota fiscal.

7.2.2. Constituem dotações para o cumprimento das obrigações:

Ficha	Dotação
785	02.007.001.12.361.0012.2160.3.3.90.30.00
762	02.06.01.10.305.0023.2249 - 3.3.90.30.00
753	02.06.01.10.305.0023.2248 - 3.3.90.30.00
730	02.06.01.10.302.0022.2242 - 3.3.90.30.00
628	02.06.01.10.122.0018.2213 - 3.3.90.30.00
641	02.06.01.10.301.0019.2219 - 3.3.90.30.00
608	02.06.01.10.122.0018.2211 - 3.3.90.30.00
595	02.005.00.727.8120.0422.3.0.23.39.03
538	02.005.00.513.3920.0402.2.9.13.39.03
498	02.005.00.408.2440.0372.3.2.63.39.03
480	02.005.00.408.1280.0372.2.8.13.39.03
469	02.005.00.408.2440.0352.2.6.53.39.03
416	02.005.00.208.2430.0372.2.7.73.39.03
77	02.002.00.204.1220.0052.0.1.63.39.03

7.3. Do Reajuste:

7.3.1. O reajuste do contrato se dará por meio de aplicação do acumulado anual do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA.



PREFEITURA MUNICIPAL DE LAGOA SANTA

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

8.1. Parâmetros do objeto e de seleção e julgamento do fornecedor:

Critério de Julgamento	☒ Menor Preço	☐ Maior Desconto	☐ Melhor Técnica e Preço	
	☐ Melhor Técnica	☐ Maior Retorno Econômico	☐ Maior Lance	
	☐ Não se aplica			
Parcelamento do objeto	☒ Por Item	☐ Por Lote	☐ Global	
Natureza do Objeto	☐ Materiais	☒ Serviços	☐ Alienação	☐ Concessão
	☐ Obras e serviços de engenharia	☐ Materiais para obras e serviços de engenharia		
Continuidade	☒ Continuada	☐ Não continuada	☐ Não se aplica	
Complexidade do objeto	☒ Comum	☐ Especial	☐ Não se aplica	
Mão de obra com dedicação exclusiva	☐ Predominante	☐ Não Predominante	☒ Não se aplica	

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:

9.1. O valor total estimado da contratação será de: * **O valor total estimado da contratação será de: informação ocultada pelo Departamento de Licitações e Contratos, com base na prerrogativa de caráter sigiloso do orçamento nos termos do art. 24 da Lei Federal nº 14.133/21.**

9.1.1. A constituição do valor se dá com base no produto do quantitativo pelo preço unitário de cada item conforme quadro abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO	UN	QTD.	R\$ UNITÁRIO	R\$ TOTAL
1	REFEICAÇÃO EM MARMITEIX 8 - TAMANHO: 8 (EMBALAGEM); INFORMAÇÕES ADICIONAIS: REFEICAÇÃO DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTA DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS, IMPUREZAS, PARASITOS E DEVE ESTAR ACONDICIONADA EM EMBALAGEM ADEQUADA, COM TAMPÃO E DE ACORDO COM AS ESPECIFICAÇÕES E OPÇÕES CONSTANTES NO TERMO DE REFERÊNCIA	UN	14.200	*	*



PREFEITURA MUNICIPAL DE LAGOA SANTA

10. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

- 10.1. Fiscalizar a execução da ata;
- 10.2. Efetuar o pagamento à contratada em conformidade com o disposto neste instrumento;
- 10.3. Receber o objeto do contrato, através do setor responsável por seu acompanhamento ou fiscalização
- 10.4. Notificar por escrito, à contratada toda e qualquer ocorrência relacionada com o objeto do contrato, tais como, eventuais imperfeições durante sua vigência afixando prazo para sua correção;
- 10.5. Exigir a qualquer tempo da contratada, documentos que comprovem o correto e tempestivo pagamento de todos os encargos previdenciários, trabalhistas, fiscais e comerciais decorrentes da execução deste Contrato, bem como todas as qualificações que ensejaram sua habilitação.

11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 11.1. A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, alterada pela RDC 52/2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estadual, municipal e demais instrumentos normativos aplicáveis;
- 11.2. Fornecer as refeições conforme as exigências específicas em perfeitas condições de utilização; salientando que a Contratante poderá a qualquer tempo realizar vistoria/inspeção das condições sanitárias do local;
- 11.3. Substituir o objeto fornecido que se apresenta em desacordo com as características e especificações exigidas, sem ônus para o contratante;
- 11.4. . Sujeitar-se a mais ampla e restrita fiscalização por parte do contratante, prestando todos os esclarecimentos necessários, atendendo as reclamações formuladas e cumprindo todas as orientações do mesmo, visando fiel desempenho do serviço
- 11.5. Manter durante todo o período de vigência da presente ata todas as condições que ensejaram a sua habilitação;
- 11.6. Efetuar correção das deficiências apontadas pela contratante com relação ao fornecimento da refeição, devendo a Contratada realizar a troca no prazo máximo de 45 minutos;



PREFEITURA MUNICIPAL DE LAGOA SANTA

11.7. Entregar as refeições, no local especificado na Solicitação de Fornecimento, em conformidade com as especificações.

Lagoa Santa, data da assinatura digital.

Equipe de Planejamento

Sheila Rafaela Rodrigues Gonçalves

Representante Técnico / Suplente – Gestor do Contrato

Ana Paula da Cruz Pinto

Representante dos Demandantes

Deborah Vieira Costa

Gestora do Contato

Gabriel Eugenio Matos Silva

Fiscal do Contrato

Bruno de Oliveira Jales

Suplente - Fiscal do Contrato